



Un jour à l'école

La Providence à Dieuze est un lycée professionnel où l'on enseigne, par exemple, la coiffure, mais aussi la cuisine et l'art de servir. Le proviseur, Jean-Bricé Caen, y a attiré depuis belle lurette, quelques grosses pointures de la cuisine contemporaine, de Pierre Gagnaire à Emile Jung, de Michel Roth à Marc Haerlin.

J'y ai été amené à m'exprimer sur mon métier, à conter mon itinéraire, mais aussi à relater mes expériences. J'ai eu aussi l'occasion de goûter à la cuisine mitonnée par les élèves sous la houlette de leurs instructeurs passionnés, au cours d'un banquet auquel avaient été conviées quelques grandes toques, Ernest Mathis de Sarrebourg, Poiré de Chez Michèle à Languingembert, Dufossé du Magasin aux Vivres à Metz et Christian Willer, natif de Rouffach en Alsace, mais qui fut deux décennies durant le maestro deux fois étoilé de la Palme d'Or au Martinez cannois – pardon pour ceux que j'oublie ! Nous avons pu faire un sort aux dernières créations « *made in la Providence* » du moment.

Premier plat : l'œuf coque sans coquille aux écrevisses, morilles, jus de champignons et amandes torréfiées accordé à un Champagne Bollinger spécial cuvée au joli nez noiseté, très brioche chaude virant vers la noix fraîche, proche d'un vin d'Arbois. Bref, une prouesse technique (la coquille d'œuf remplacée par la chapelure) doublée d'un joli mariage œuf-morille-champagne. Deuxième plat : une béarnaise de cabillaud aux sucres d'écrevisses avec salade de chou et condensé d'amertume, accompagnée d'un

blanc faugères de l'abbaye de Sylva Plana, un peu riche mais d'une cuisson parfaite pour un poisson qui s'effeuille joliment dans l'assiette et rejailit bien avec un vin corsé. Troisième plat (eh oui !) : un juteux pigeon pané en viennoise avec sarriette, petit jus à l'infusion de réglisse, cuit et cru de légumes du moment marié à un somptueux château Larrivet Haut Brion 2004 au nez opulent de sous-bois, de cuir, de mousse humide et de fruits rouges bien mûrs. On aurait pu, certes, se passer de la réglisse un brin amère ici... Mais pourquoi pas ?

Enfin, un dessert un peu osé mêlant compotée d'avocat à la banane, pamplemousse confit et glace chocolat au lait. Le chef Martial Meyer, son second Arnaud Barbier, les élèves de terminale aussi bien en cuisine qu'au service, sous la conduite d'Arnaud Jacquot et Denis Gajda ont reçu à l'issue de ce repas les félicitations méritées pour le travail accompli et la créativité enjouée mise ici en valeur.

Le chic de la maison est de proposer chaque jour de la semaine au déjeuner, pour la clientèle extérieure, ce genre d'exploit avec des menus renouvelés. Sans oublier une soirée gastronomique un vendredi par mois. On comprendra que la place y soit comptée et qu'il soit prudent de réserver.

Gilles PUDLOWSKI

A découvrir :

La Providence,
lycée professionnel privé.
1, rue des Frères Mesguin,
57260 Dieuze. Tél. 03 87 86 04 86.
Menus : 14 €, 18 € (dég.), 35 €
(dégustation).